



FEDERÁLNÍ ÚŘAD  
PRO VYNÁLEZY

# POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

264 813

(11) (B1)  
[13]

(51) Int. Cl.<sup>4</sup>

A 21 D 2/38

(22) Prihlášené 21 05 86

(21) PV 3712-86.A

(40) Zverejnené 15 12 88

(45) Vydané 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

DANIŠOVÁ CECÍLIA ing., PRÍBELA ALEXANDER prof. ing. DrSc.,  
RAŠKO ANTON prof. ing. CSc., BRATISLAVA

(54) **Dietetické, pekárske a pečivárenské výrobky s prísadou svetlého  
sladového kvetu**

(57) Riešenie sa týka dietetických, pe-  
kárskech a pečivárenských výrobkov. Tieto  
výrobky podľa uvedeného riešenia môžu okrem  
múky a prísad obsahovať až do 10 % hmot.  
svetlého sladového kvetu. Prísadou svetlé-  
ho sladového kvetu sa potravinárske výrob-  
ky obohatia o vlákninu a ďalšie cenné nu-  
tričné látky ako sú vitamíny skupiny B,  
esenciálne aminokyseliny a biogénne prvky.

Vynález se týka dietetických, pekárských a pečivárenských výrobkov s prísadou svetlého sladového kvetu.

Sladový kvet je druhotná surovina, získavaná ako odpad pri výrobe svetlého sladu.

Svetlý sladový kvet obsahuje v sušine:

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| cukry                            | 15,6 % |
| vláknina                         | 13,1 % |
| hrubý proteín                    | 26,5 % |
| popol                            | 7,05 % |
| fosfolipidy (v celkovom<br>tuku) | 1,5 %  |
| vitamíny skupiny B.              |        |

Pre potravinárske účely sa svetlý sladový kvet doteraz nevyužíval, používal sa iba ako krmivo v poľnohospodárstve.

Podstata vynálezu spočíva v tom, že dietetické, pekárske a pečivárenské výrobky obsahujú okrem múky a prísad až do 10 % hmot. svetlého sladového kvetu.

Múku zo svetlého sladového kvetu možno v podstate pri nezmenenej technológii pridávať do cestovín, pekárenských a pečivárenských výrobkov, ktoré sa tým obohatia najmä o vlákninu a ďalšie cenné nutričné látky, napr. vitamíny skupiny B, esenciálne aminokyseliny a biogénne prvky.

Kvalitný svetlý sladový kvet sa preoseje cez sitá s priemerom ôk 2 mm. Zbaví sa tým celých jačmenných zŕn a jačmenných šupiek, ktoré sú ostré. Jačmenné zrná a šupky sa ďalej môžu zdúžtkovať ako krmivo v poľnohospodárstve. Vyčistený sladový kvet sa melie na múku s jemnosťou ako obilná múka.

Múku zo svetlého sladového kvetu možno skladovať až 6 mes. balenú v obaloch, ktoré neprepúšťajú vodnú paru a kyslík (napr. polypropylén) v tmavom chladnom sklade.

Pred použitím do výrobku sa až 10 % hmot. múky zo svetlého sladového kvetu zmieša s obilnou múkou a použije na prípravu cesta.

Vynález bol odskúšaný v laboratórnom merítke. Výrobky boli konzumovateľné, chutné s veľmi príjemnou chlebovou arómou a o niečo tmavšou farbou.

#### P r í k l a d y

- Soletky
 

|                      |        |
|----------------------|--------|
| múka pšeničná I      | 1,5 kg |
| svetlý sladový kvet  | 0,2 kg |
| droždie              | 51,0 g |
| kypriaci prášok      | 8,5 g  |
| zemiaková múka       | 51,0 g |
| skladová múka        | 51,0 g |
| bravčová masť I. tr. | 34,0 g |
| soľ jedlá            | 17,0 g |
- Dietetický chlieb I
 

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| pšeničná múka 60 % T 1 050   | 7,8 kg  |
| 40 % T 950                   |         |
| kvas (voda + múka + droždie) | 11,0 kg |

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| svetlý sladový kvet          | 1,4 kg  |
| soľ kuchynská                | 0,3 kg  |
| 3. Dietetický chlieb II      |         |
| pšeničná múka 60 % T 1 050   | 12,2 kg |
| 40 % T 950                   |         |
| kvas (voda + múka + droždie) |         |
| soľ kuchynská                | 0,33 kg |
| svetlý sladový kvet          | 3,0 kg  |

#### P R E D M E T    V Y N Á L E Z U

Dietetické, pekárske a pečivárenské výrobky vyznačujúce sa tým, že obsahujú okrem múky a prísad až do 10 % hmot. svetlého sladového kvetu.